Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD3039

Руководство пользователя

User Manual

PHILIPS

Русский 5
ENGLISH 30

HD3039

Содержание

1 Важная информация 6
Правильное обращение 6
Неправильное обращение 6
Точно следуйте инструкциям во время эксплуатации прибора 6
Защита окружающей среды 7
Гарантия и послепродажное обслуживание 7

2 Введение 7

3 Описание прибора 8
Аксессуары 8

4 Панель управления 9

5 Характеристики модели 9

6 Использование прибора 10
Первое использование 10
Подготовка к приготовлению 10

7 Описание функций 12
Рис/гречка 12
Кипячение 14
Пароварка 16
Жарка 18
Выпечка 19
Тушение 21
Разогрев 23

8 Уход 25
Инструкции по очистке парового клапана 25
Инструкции по очистке крышки 26
Инструкции по очистке внутренней емкости 26
Инструкции по очистке датчика и нагревательной пластины 27
Инструкции по очистке аксессуаров 27

9 Проблемы и решения 28

1 Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

В целях безопасной эксплуатации прибора в руководстве подробно разъяснены предупреждения, касающиеся безопасности. Недопонимание или несоблюдение этих предупреждений может стать причиной несчастных случаев.

Правильное обращение

- Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях.
- Вставьте разъем в соответствующее гнездо на мультварке. Перед включением питания убедитесь, что номинальное напряжение в местной электросети соответствует напряжению, указанному на корпусе многофункциональной рисоварки.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Всегда проверяйте надежность подключения сетевой вилки к розетке электросети.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- мультиварка должна находиться в недоступном для детей месте.Это поможет избежать случайного переворачивания прибора во время работы и получения ожогов. Случайное нажатие кнопок может прервать работу рисоварки.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев, когда использование проводится под контролем или после соответствующего инструктирования со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Следите за детьми, не позволяйте им играть с прибором.
- Устанавливайте мультиварку на плоскую устойчивую поверхность. Не погружайте прибор в воду, не оставляйте в местах с повышенной влажностью/температурой или рядом с другими источниками тепла.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что нагревательные элементы, датчики температуры и поверхность внутренней емкости чистые, сухие, не содержат посторонних частиц или остатков пищи, которые могут привести к неисправности рисоварки.
- Перед извлечением внутренней емкости отключите прибор от электросети.

Неправильное обращение

- Не подключайте вилку к розетке электросети и не нажимайте кнопки на панели управления мокрыми руками.
- Не модифицируйте, не разбирайте и не ремонтируйте мультиварку самостоятельно.
- Не подключайте прибор к внешнему таймеру отключения — это опасно.
- Не погружайте мультиварку в воду и не ставьте под струю воды во время очистки.
- Не ставьте внутреннюю емкость непосредственно на открытый огонь или источник тепла.
- Не подвергайте мультиварку воздействию высоких температур и не ставьте ее на включенную или еще не остывшую плиту.
- Не поднимайте и не передвигайте включенную мультиварку.
- Не вставляйте в мультиварку деформированную внутреннюю емкость.
- Не используйте аксессуары и детали других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких принадлежностей или деталей производители не несут ответственности за негативные последствия.

Точно следуйте инструкциям во время эксплуатации прибора

- Внутреннюю емкость необходимо устанавливать до подключения прибора к источнику питания и включения прибора.
- Остерегайтесь горячего пара, который выходит из парового клапана или при открытии крышки. Во избежание получения ожогов помните, что руки и лицо должны находиться на достаточном расстоянии от многофункциональной рисоварки.
- Не накрывайте крышку тканью. Иначе крышка может потерять форму или цвет.
- Не наполняйте внутреннюю емкость выше максимальной отметки во избежание переполнения емкости, которое может привести к опасным последствиям.
- Во избежание повреждения покрытия внутренней емкости приготовление некоторых продуктов, таких как креветки, крабы и раки, не рекомендуется. Перед приготовлением снимайте с продуктов твердые оболочки и панцири.
- Не ставьте прибор рядом с магнитными материалами во время работы.

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и послепродажное обслуживание

В случае возникновения вопросов, при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт компании Philips: www.philips.com. Можно также обратиться в местный Центр поддержки покупателей Philips (номер телефона указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране или регионе нет Центра поддержки покупателей Philips, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Примечания. Материал данного руководства прошел тщательную проверку. При обнаружении опечаток, опущений или ошибок, компания оставляет за собой право окончательного толкования.

Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления.

Перед приобретением прибора внимательно ознакомьтесь с его характеристиками.

2 Введение

В мультварке Philips используется инновационная технология, которая является разработкой нашей компании.
мультиварка оснащена удобной панелью управления, расположенной в передней части прибора.
Уникальные дизайн, структура и форма делают ее незаменимым помощником на кухне для современной семьи.

Передовые технологии

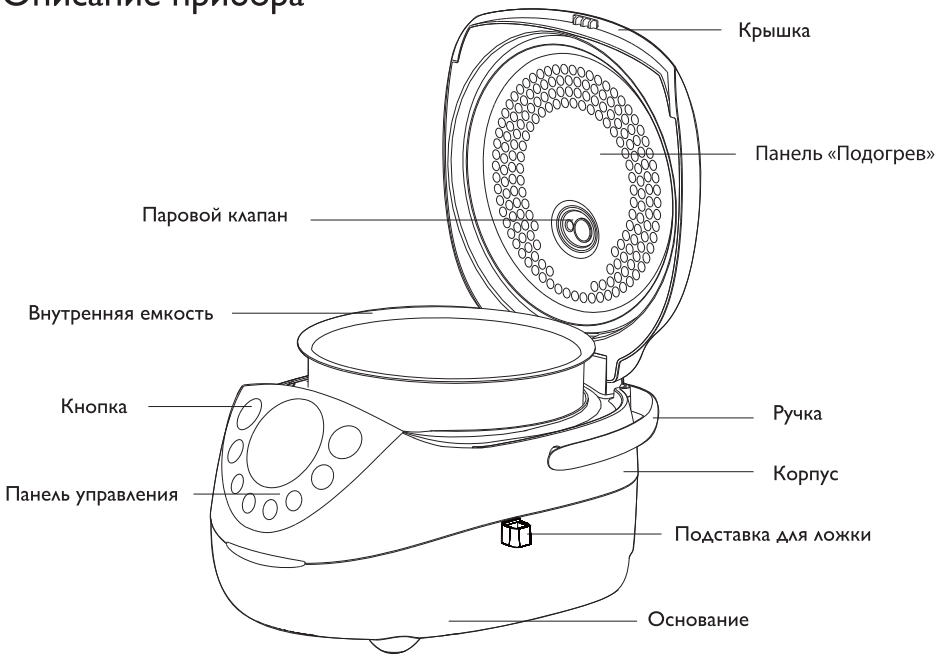
1

Применение технологии 6F: универсальная технология, обеспечивающая защиту от проливания, пригорания, прилипания, коррозии,
протекания и насекомых. Всегда на шаг впереди.

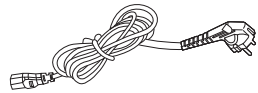
2

Инновационные идеи в дизайне
Отличный вкус: приготовление под низким давлением, регулировка температуры, молекулярная гастрономия
Сохранение полезных свойств и аромата риса.
Здоровая пища: позолоченное покрытие, кипение при высоких температурах, экологичность и
удобство для всей семьи.

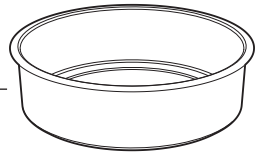
3 Описание прибора



Аксессуары


Сетевой шнур

Пароварка



Гарантийный талон

Ложка для риса

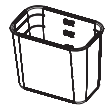
Столовая ложка

Книга с рецептами

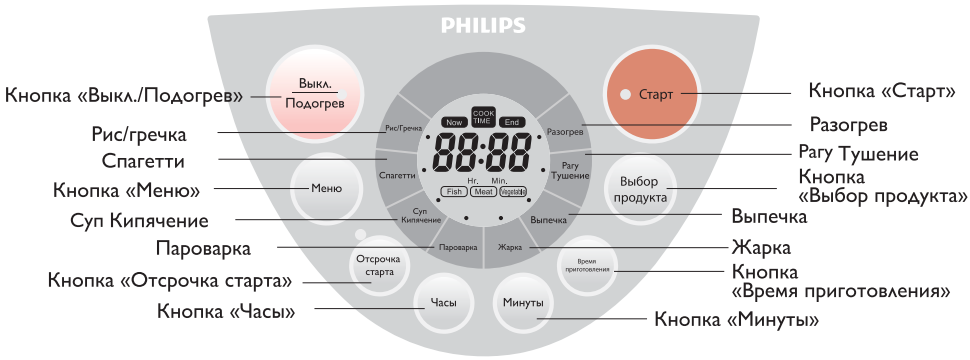
Инструкции

Силиконовая рукавица

Мерная чашка



4 Панель управления



5 Характеристики модели

Номер модели	HD3039
Номинальные параметры питания	220 В~50 Гц
Номинальная выходная мощность	980 Вт
Объем	4 л
Объем приготовленного риса (чашки)	1—8
Длина x ширина x высота (мм)	386x292x237
Вес (кг)	4,0

6 Использование прибора

Первое использование

(1) Извлеките все аксессуары из внутренней емкости.

(2) Протрите мягкой тканью.

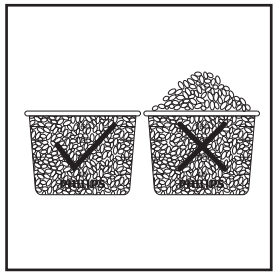
(3) Используйте функцию «Кипячение» для удаления запахов снаружи или внутри внутренней емкости.

- Наполните внутреннюю емкость водой наполовину, накройте крышкой и подключите к источнику питания.
- Коснитесь панели управления, загорится индикатор функции «Кипячение».
- Кипятите воду в течение 5 минут, затем нажмите кнопку «Выкл./Подогрев».
- Отключите прибор от сети электропитания. После того как емкость остынет, слейте воду.

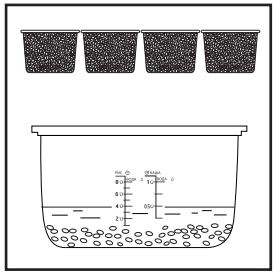
(4) Очистите рисоварку и все аксессуары с помощью губки и моющего средства, промойте водой и протрите мягкой тканью.

Подготовка к приготовлению

(1) Рекомендуемое количество риса указано на рисунке. Промойте рис чистой водой. Промывайте рис до тех пор, пока вода не станет почти прозрачной.

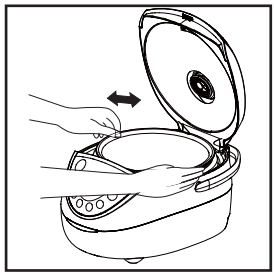


(2) Положите рис во внутреннюю емкость и добавьте воду до указанной отметки.



- Добавьте воду до отметки, соответствующей выбранному количеству риса.
- От количества воды зависит степень мягкости риса (примечание: количество риса и воды не должно превышать максимально допустимый объем, указанный на внутренней емкости). Например, на 4 чашки риса добавьте воду до отметки «4».

(3) Протрите внешнюю поверхность внутренней емкости сухой тканью. Установите
внутреннюю емкость в прибор и аккуратно поверните ее 2 или 3 раза по направлению, указанному стрелкой,
таким образом, чтобы емкость находилась как можно ближе к нагревательной пластине.

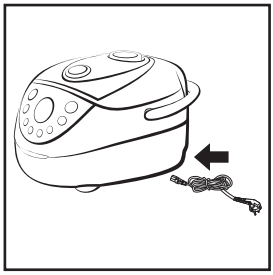


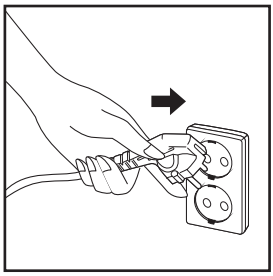
●Перед началом работы протрите внешнюю поверхность и основание внутренней емкости.
Жидкость на основании емкости может стать причиной шума
и привести к неисправности.

(4) Нажмите на крышку, должен прозвучать щелчок, который указывает на то, что крышка
зафиксирована.

●Не открывайте крышку и не накрывайте ее полотенцем или другим
предметом во время работы прибора во избежание деформации или возникновения неисправностей в работе.

(5) Включение прибора. Сначала подключите шнур питания к мультварке, а затем вставьте сетевую вилку в розетку электросети. Включите питание, мультиварку перейдет в режим ожидания.





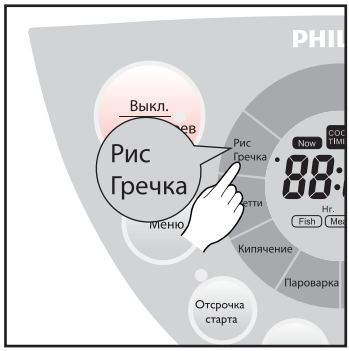
●Включайте питание прибора непосредственно перед началом приготовления.

7 Описание функций

Кипячение

Приготовление

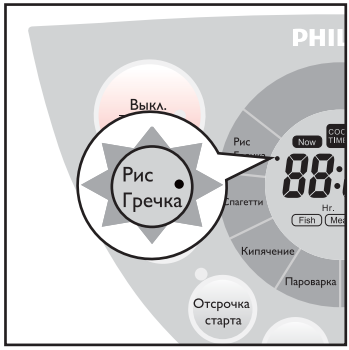
(1) Добавьте необходимое количество чашек риса, налейте воду до соответствующей отметки.
(2) Протрите внешний корпус внутренней емкости и поставьте емкость в прибор.
(3) Накройте крышкой и подключите к источнику питания.



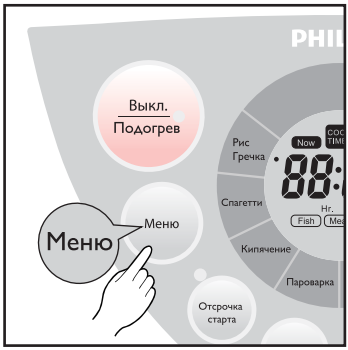
●Прочитайте раздел «Подготовка к приготовлению» на стр. 9 и 10 и ознакомьтесь с наглядными описаниями функций прибора.

Рис/гречка

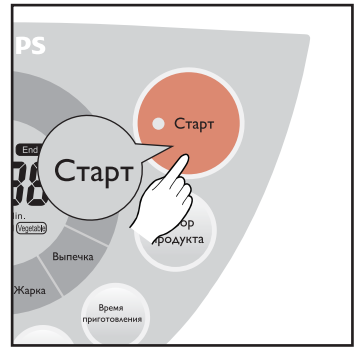
(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Рис/гречка» (или «Спагетти»).
Загорится соответствующий индикатор



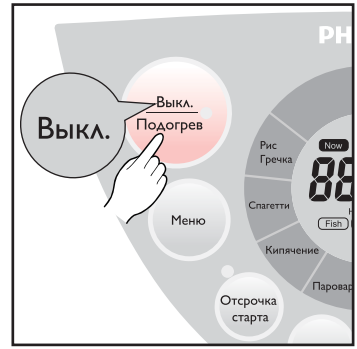
Загорится индикатор

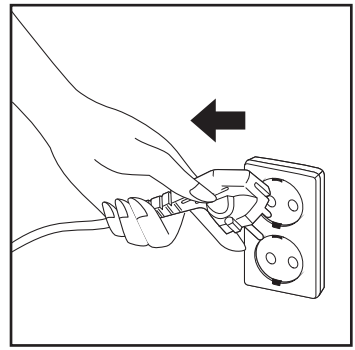


(2) Можно включить отсроченный запуск прибора (для начала приготовления в течение 24 часов):
Нажмите кнопку «Отсрочка старта», затем выберите время (его можно настроить в часовых или 10-минутных интервалах)



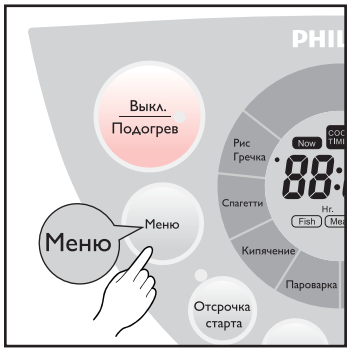
(3) По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.



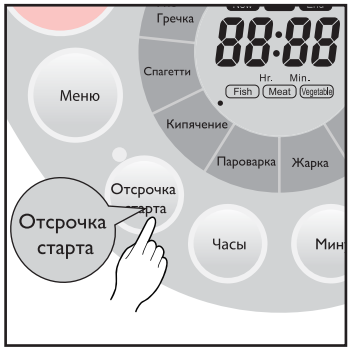


Кипячение

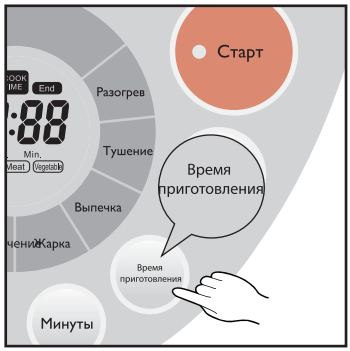
(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Кипячение». Загорится индикатор соответствующей функции. Время, установленное по умолчанию, составляет 10 минут.

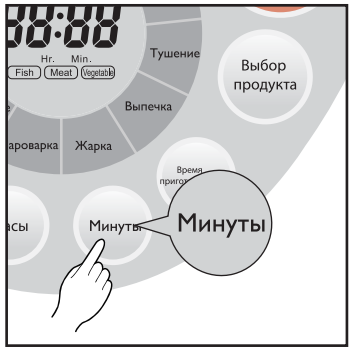


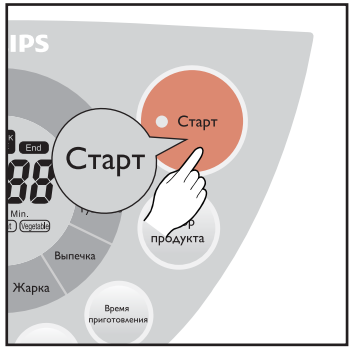
(2) Можно включить отсроченный запуск прибора (для начала приготовления в течение 24 часов):
Нажмите кнопку «Отсрочка старта», затем выберите время (его можно настроить в часовых или 10-минутных интервалах)



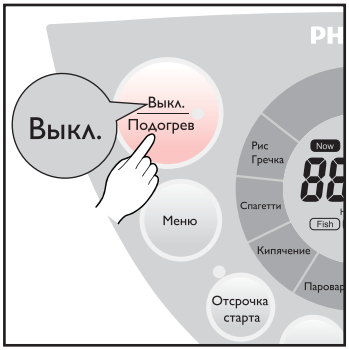
(3) Можно выбрать время приготовления от 5 до 30 минут (время, установленное по умолчанию, составляет 10 минут, его можно настроить, используя минутные интервалы). После закипания воды включается таймер обратного отсчета.

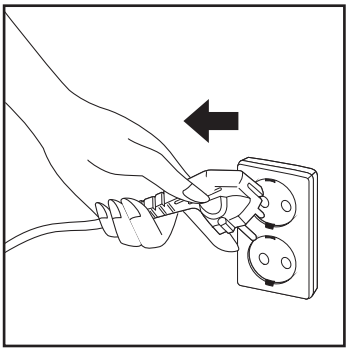






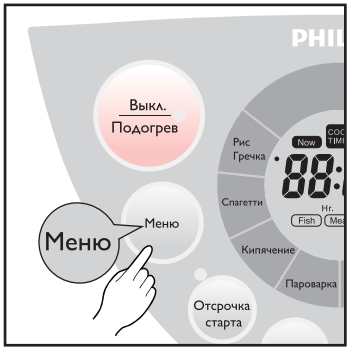
(4) По окончании приготовления рисоварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.

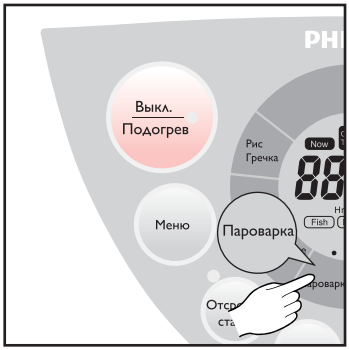


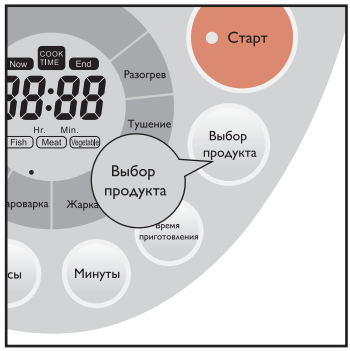


Пароварка

(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Пароварка». Загорится индикатор соответствующей функции. Данную функцию можно использовать для приготовления рыбы, мяса или овощей.

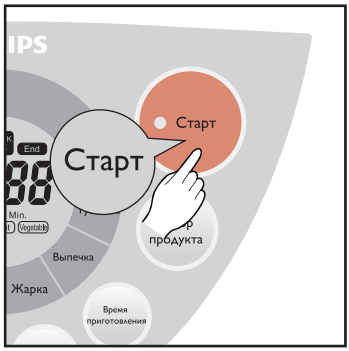




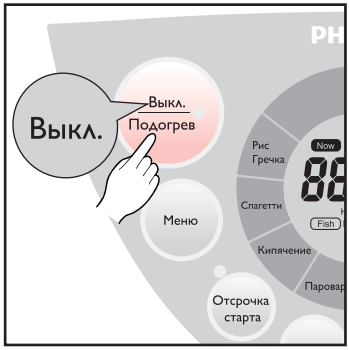


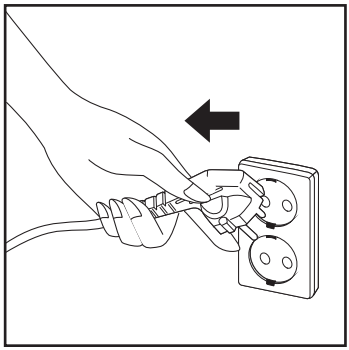
(2) Можно включить отсроченный запуск прибора (для начала приготовления в течение 24 часов):
Нажмите кнопку «Отсрочка старта», затем выберите время (его можно настроить в часовых или 10-минутных интервалах)

(3) Выберите время приготовления
(Рыба: можно выбрать время приготовления от 5 до 30 минут; время, установленное по умолчанию, составляет 20 минут, его можно настроить, используя минутные интервалы; настройка с использованием часовых интервалов недоступна.
Мясо: можно выбрать время приготовления от 15 до 120 минут; время, установленное по умолчанию, составляет 30 минут, его можно настроить, используя минутные и часовые интервалы.
Овощи: можно выбрать время приготовления от 5 до 42 минут; время, установленное по умолчанию, составляет 20 минут, его можно настроить, используя минутные интервалы; настройка с использованием часовых интервалов недоступна.)



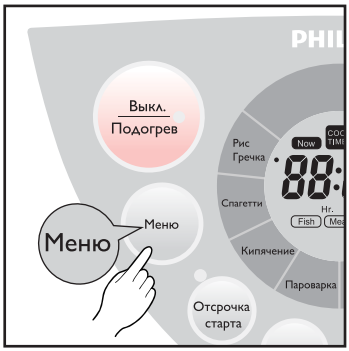
(4) По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.

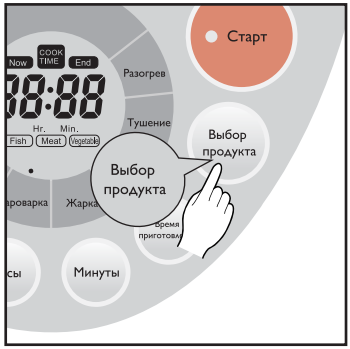




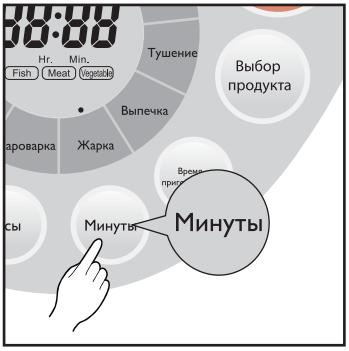
Жарка

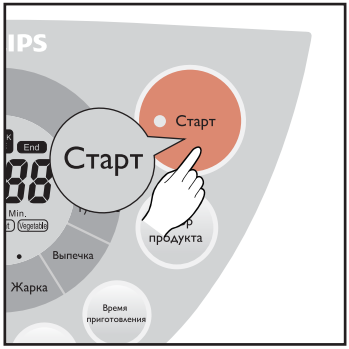
(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Жарка». Загорится индикатор соответствующей функции. Данную функцию можно использовать для приготовления рыбы, мяса или овощей.



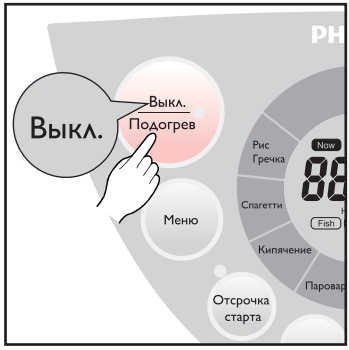


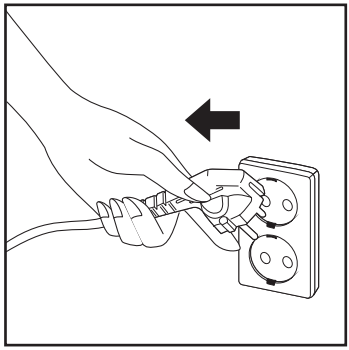
(2) Можно выбрать время приготовления от 5 до 59 минут (время, установленное по умолчанию, составляет 42 минуты, его можно настроить, используя минутные интервалы; настройка с использованием часовых интервалов недоступна).





(4) По окончании приготовления рисоварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.

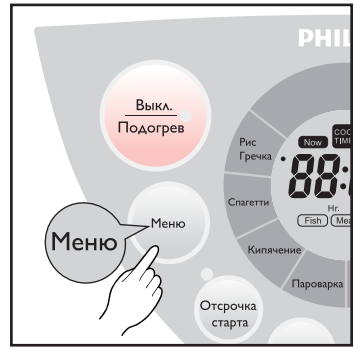


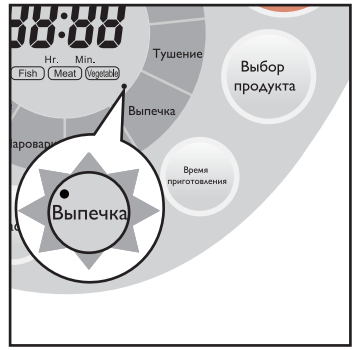


- Во время использования этой функции прибор не должен быть накрыт крышкой.
- Можно также использовать для глубокой обжарки, однако количество растительного масла не должно превышать
отметку «2».

Выпечка

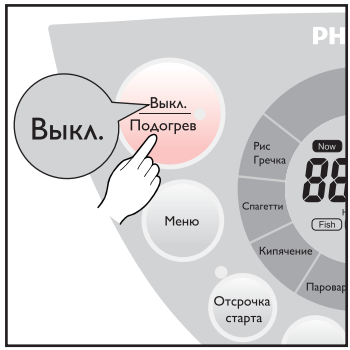
(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Выпечка». Загорится индикатор соответствующей функции.

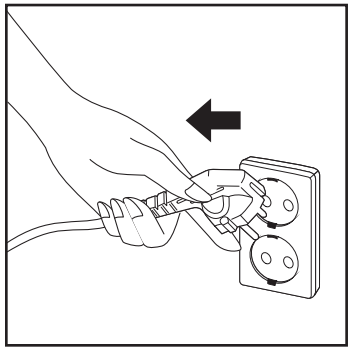




(2) Можно включить отсроченный запуск прибора (для начала приготовления в течение 24 часов):
Нажмите кнопку «Отсрочка старта», затем выберите время (его можно настроить в часовых или 10-минутных интервалах)

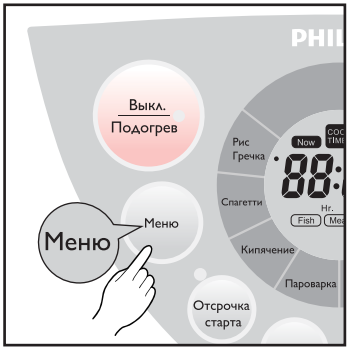
(4) По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.

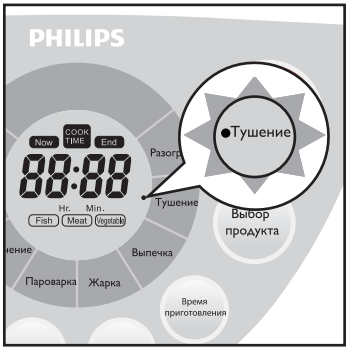




Тушение

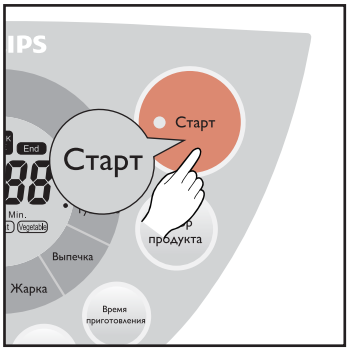
(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Тушение». Загорится индикатор соответствующей функции.



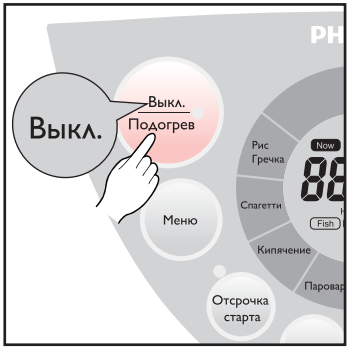


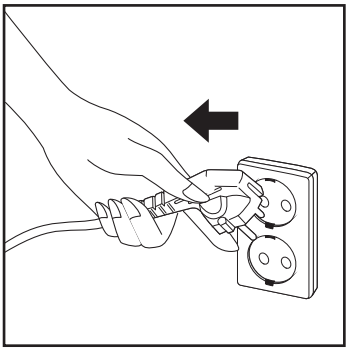
(2) Можно включить отсроченный запуск прибора (для начала приготовления в течение 24 часов):
Нажмите кнопку «Отсрочка старта», затем выберите время (его можно настроить в часовых или 10-минутных интервалах)

(3) Можно выбрать время приготовления от 1 до 10 часов (время, установленное по умолчанию, составляет 1 час, его можно настроить, используя минутные и часовые интервалы).



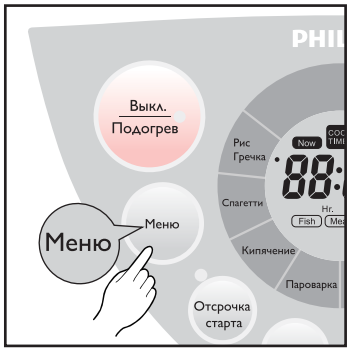
(4) По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.

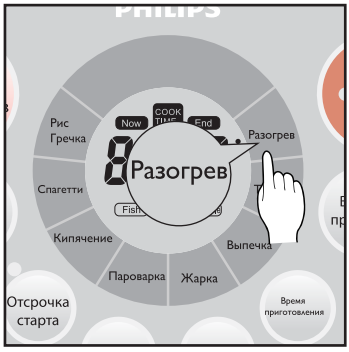




Разогрев

(1) Нажмите кнопку «Меню», выберите функцию «Разогрев». Загорится индикатор соответствующей функции.

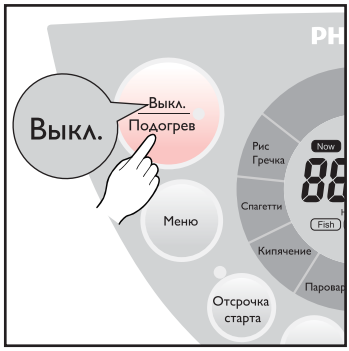


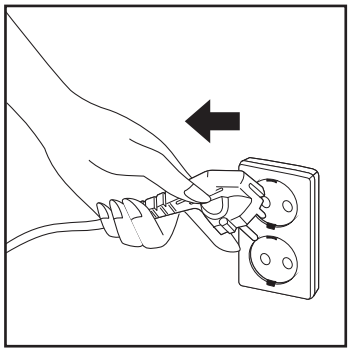


(2) Можно включить отсроченный запуск прибора (для начала приготовления в течение 24 часов):
Нажмите кнопку «Отсрочка старта», затем выберите время (его можно настроить в часовых или 10-минутных интервалах)

(3) Можно выбрать время приготовления от 8 до 25 минут (время, установленное по умолчанию, составляет 25 минут, его можно настроить, используя минутные интервалы; настройка с использованием часовых интервалов недоступна).

(4) По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим «Подогрев».
Чтобы выйти из режима, отключите прибор от сети.





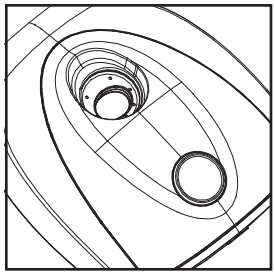
8 Уход

Перед проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания. Перед проведением очистки дайте горячим поверхностям
остыть. Не протирайте поверхности амилацетатом (банановой эссенцией), бензином,
бытовыми чистящими средствами, щетками или другими агрессивными приспособлениями или жидкостями.

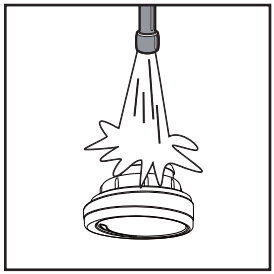
Инструкции по очистке парового клапана

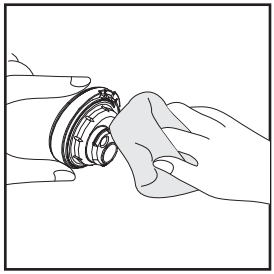
(1) Снимите крышку с парового клапана.

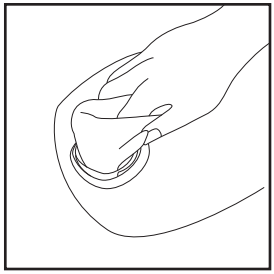
(2) Снимите крышку с парового клапана.



(3) Промойте водой и протрите тканью.



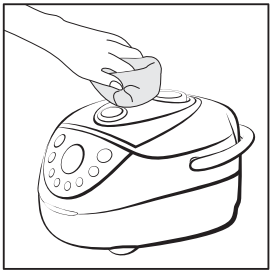




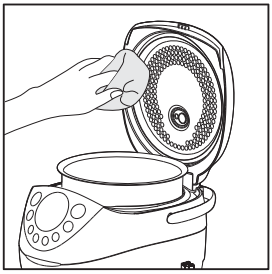
- Рекомендуется проводить очистку парового клапана после каждого использования, чтобы избежать блокировки клапана и переполнения емкости при следующем приготовлении.
- Удаляйте посторонние частицы с парового клапана для поддержания
высокого качества приготовления пищи.

Инструкции по очистке крышки

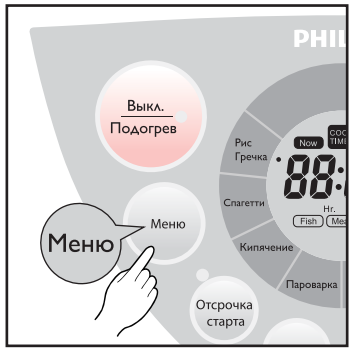
(1) Для очистки поверхности крышки используйте средство для мытья посуды.

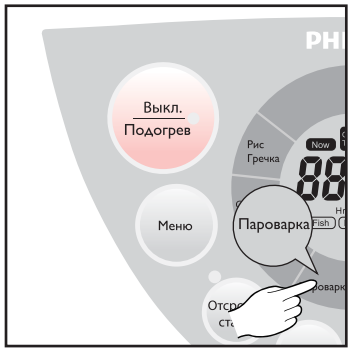


(2) Въевшуюся грязь с внутренней поверхности удалить очень трудно, поэтому рекомендуется протирать поверхность прибора после каждого использования.



●Не вынимайте резиновое уплотнительное кольцо.

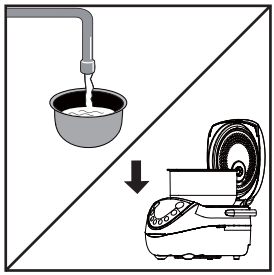


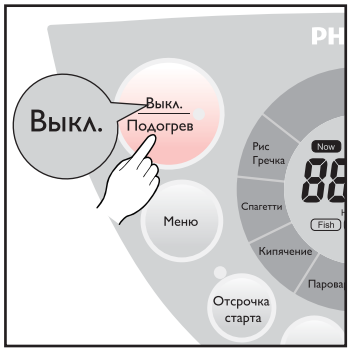


(2) Включите прибор на 10 минут, нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», затем отключите прибор от сети электропитания.

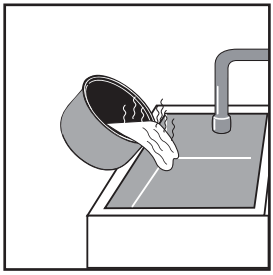
Инструкции по очистке внутренней емкости

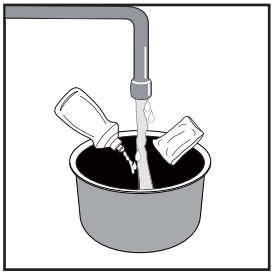
(1) Налейте во внутреннюю емкость соответствующее количество чистой воды. Установите емкость в рисоварку и нажмите кнопку «Кипячение». Загорится соответствующий индикатор, мультиварка начнет работу.





(3) Когда прибор остынет, слейте воду из емкости, аккуратно протрите поверхность
губкой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Промойте водой и вытрите
внешнюю поверхность емкости. Не используйте во время очистки металлические губки и другие агрессивные чистящие средства, которые могут повредить антипригарное покрытие.

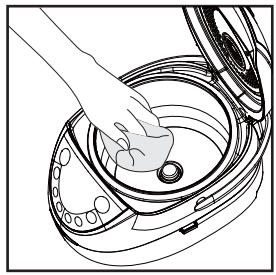




- Краска на поверхности может со временем потускнеть, на ней могут появиться полосы, однако это не влияет на работу прибора.

Инструкции по очистке датчика и нагревательной пластины

- Если к датчику в основании емкости или нагревательной пластине во время приготовления прилипают частицы пищи, это может повлиять на качество приготовления или привести к сбоям в работе прибора.
  Протрите поверхность негрубой наждачной бумагой (зернистость — ок. 600) или сухой тканью.

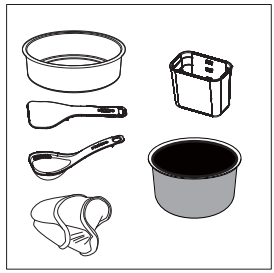


- Удалите зерна и другие посторонние частицы из зазоров при помощи палочки.
- Поверхность нагревательной пластины со временем может потускнеть или
  на ней могут появиться полосы, однако это не влияет на работу прибора.

Инструкции по очистке аксессуаров

Вымойте в воде с помощью средства для мытья посуды и губки.

- Пароварка, ложка для риса, столовая ложка, мерная чашка, внутренняя емкость.



- После ополаскивания горячей водой или замачивания протрите поверхность губкой.

9 Проблемы и решения

При возникновении неисправностей в работе многофункциональной мультиварки , прежде чем обратиться в центр поддержки потребителей Philips, проверьте следующее.

Это происходит в следующих случаях / Проверьтеследующее	Продукт					Продукт в режиме «Подогрев»		
	Недоваренный	Неприготовлен	Разваренный	Рис/суп во время варки проливается	Продукт сожжен или покрыт темной коркой	Неприятныйзапах	Измененицвета	Сухость
Неправильное соотношение воды/количествапродукта	√	√	√	√	√			
Продукт плохо вымыт/ промыт				√	√	√		
Неровная поверхность дна внутренней емкости Посторонний предмет прилип к датчику или внешней поверхности внутренней емкости	√	√			√			
Паровойклапанустановленнеправильно	√	√	√	√	√	√	√	
Добавлено много растительного масла	√	√		√		√	√	√
Вы не перемешали продукт по окончании приготовления	√		√					
Режим «Подогрев» был включен более 5 часов подряд, или количество пищи слишком мало							√	√
Во время работы режима «Подогрев» в пище находится ложка						√		
Крышка не установлена или внутренняя емкость не очищена					√	√		
Сетевая вилка/переключатель отключены во время процесса приготовления		√				√		

1. Ознакомьтесь со списком возможных ошибок.

номер	проблема		решение
1	Индикаторнезагораетс я	Нагревательнаяпластинаненагреваетс я	1. Убедитесь, что переключатель, сетевая вилка,розетка, предохранитель и кабель питания исправны и правильно подключены.
			2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр
		Нагревательнаяпластинанагревается	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
2	Индикаторзагорается	Нагревательнаяпластинаненагревается	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
3	На дисплее появляется индикация «E1», «E2», «E3» или «E4»		1. Дождитесь охлаждения до комнатной температуры и вновь подключите к источнику питания.
			2.Обратитесь в авторизованный сервисный центр
4	приготовление занимает больше времени, чем обычно		1.Проведите очисткунагревательногоэлемент а
			2. Аккуратно поверните внутреннюю емкость и установите ее в правильное положение
			3. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

2. В целях безопасности не проводите разборку или ремонт прибора самостоятельно.
3. Если решить проблему не удается, обратитесь вв центр поддержки потребителей Philips по телефону 8-800-200-0880 или ближайший авторизованный сервисный центр

Contents

1 Important information 31
Correct operation 31
Incorrect operation 31
Please carefully follow these instructions when operating 31
Environment 32
Warranty and after-sales service guarantee 32

2 Introduction 32

3 Product overview 33
Accessories 33

4 Control panel 34

5 Model specifications 34

6 Using the product 35
Using for the first time 35
Pre-cooking preparation 35

7 Explanation of functions 37
Rice/Buckwheat 37
Boiling 39
Steaming 41
Frying 43
Roasting 44
Simmering 46
Reheating 48

8 Maintenance 50
Instructions for cleaning the steam valve 50
Instructions for cleaning the lid (seal) 51
Instructions for cleaning the inner pot 51
Instructions for cleaning the sensor and heating plate 52
Instructions for cleaning accessories 52

9 Problems and solutions 53

1 Important information

Before using the product, please read this manual carefully, and keep it for future reference.

In order to ensure complete safety, this manual explains safety warnings in a number of ways, which if misinterpreted or not followed may lead to accidents.

Correct operation

- This item is for home and indoor use only.
- Insert the plug into the designated socket of the multifunctional multicooker.Before turning the power on, make sure that the power supply voltage matches what is indicated on the multifunctional multicooker.
- Only connect this appliance to an earthed wall socket.Always make sure that the plug is inserted firmly into the socket.
- If the household power cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, a similar service center, or qualified personnel.
- Make sure that the multifunctional multicooker is out of children's reach, so as to avoid them accidentally knocking it over during use, causing burns. Accidentally pressing buttons may lead to the cooker stopping mid-use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction in the use of the appliance by a person responsible for their safety. Keep an eye on children, to ensure that they do not play with this product.
- Leave the multifunctional multicooker on a flat stable surface.Do not place it in water, and do not leave it hot or humid conditions or close to ther heat sources.
- Make sure the heating elements, temperature sensors and the outside of the inner pot are all clean, dry and free of impurities or foreign bodies before connecting the plug to the power outlet, as this may cause the multifunctional cooker to malfunction.
- Make sure to unplug the product before removing the inner pot.

Incorrect operation

- Do not insert the plug into the power outlet, or press any buttons on the control panel, with wet hands.
- Do not attempt to modify, disassemble or repair the multifunctional multicooker by yourself.
- Never connect this appliance to an external timer switch as this may be hazardous.
- Do not immerse the multifunctional multicooker in water or place under water when cleaning.
- Do not place the inner pan directly over a fire to heat.
- Do not expose this multifunctional multicooker to high temperatures, and do not place the product on a stove or cooker that is in use or that is still hot.
- Do not lift or move the multifunctional multicooker during operation.
- Do not use a misshapen inner pot in the multifunctional multicooker.
- Do not use any accessories or components that come from other manufacturers, or which have not been specifically recommended by Philips.If you use such accessories or components, the manufacturers shall not bear the responsibility for any adverse onsequences.

Please carefully follow these instructions when operating

- Make sure that the inner pot has been placed into the product before you plug the product into the power supply and switch it on.
- Be careful of hot steam coming from the steam valve during operation, or of steam leaving the lid when opening.Keep hands and face well away from the multifunctional multicooker, so as to avoid being scalded by the steam.
- Do not cover the lid with a cloth, as this may cause the lid to become misshapen or discolored.
- Do not fill beyond the maximum water level marked on the inner pot, so as to avoid overflowing during operation, which may be hazardous.
- It is recommended that certain ingredients, including prawns, crabs and shellfish, are not used when cooking, to avoid scratching the coating of the inner pot. Remove all hard outer casings and shells before cooking.
- Do not place this product near magnetic objects while in use.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at a state collection point for recycling.By doing this, you are helping to protect the environment.

Warranty and after-sales service guarantee

If you need a service or information, or if you have any queries, please visit the Philips website at www.philips.com.You can also contact your local Philips Customer Care Center (you can find the phone number on your warranty card).If you are in country or region that does not have a Philips Customer Care Center, please contact your local Philips dealer for assistance.

Notes:All content in this manual has been checked thoroughly. If this content contains any printing errors, omissions or mistakes, this company reserves the right to final interpretation. The design and specifications of this product are subject to change without notice. Upon purchasing this product, please refer to your actual product as the standard.

2 Introduction

The Philips multifunctional multicooker uses innovative technology developed by the company It is an intelligent cooker, with a user-friendly control panel located on the front Its design, advanced structure and shape are all unique, making it the ideal cooking tool for the modern family

.

Advanced technology innovations

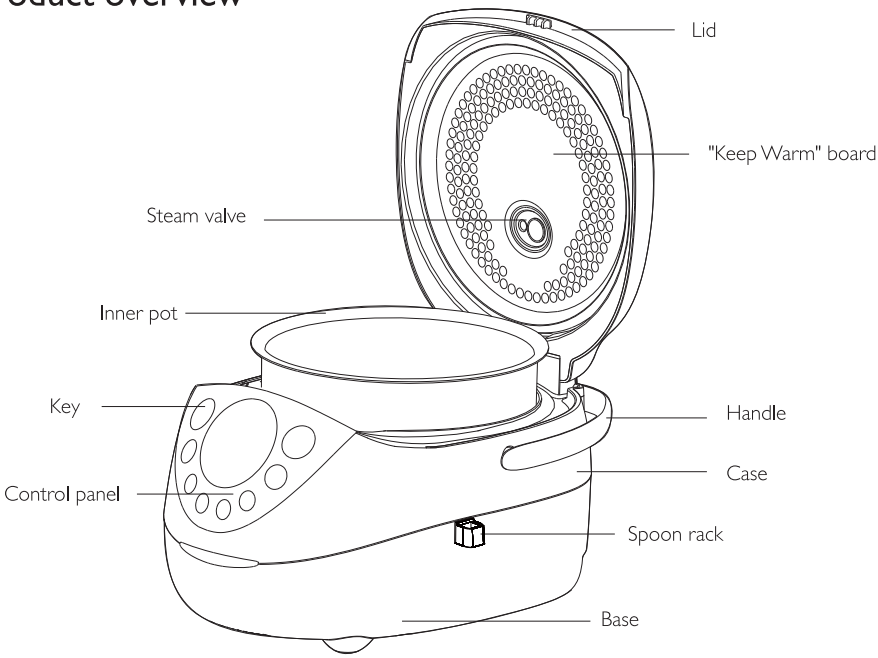
1

Uses 6F technology:Anti-spill, anti-scorch, anti-stick, anti-abrasion,
leak-proof, cockroach-proof, comprehensive technology. Keeps you a step ahead.

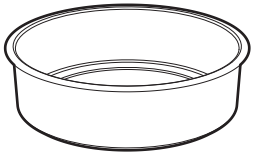
2

Innovative design concepts
Great tasting:Micro-pressure cooking, temperature control, scientific cooking Locks in nutrition and original rice flavor.
Healthy:Gold plated, high temperature boiling, environmentally friendly, family friendly.

3 Product overview



Accessories


Steamer

Rice spoon

Soup spoon

Instructions

Measuring cup

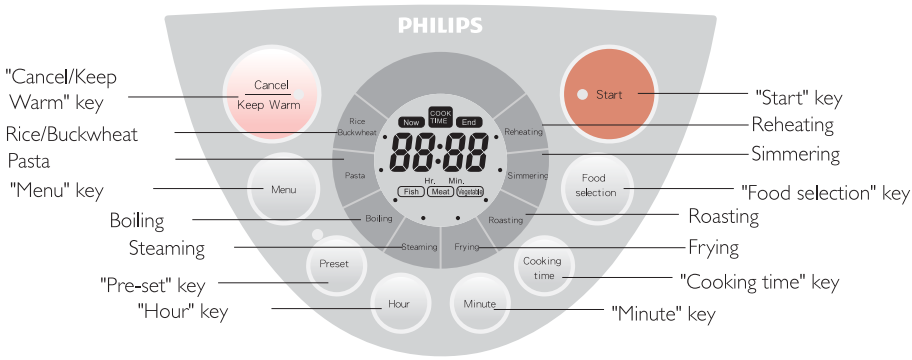
Household power cord

Warranty card

Cook book

Silicone glove

4 Control panel



5 Model specifications

Model No.	HD3039
Rated power supply	220V~50 Hz
Rated power output	980 W
Rated capacity	4 l
Cooked rice volume (cups)	1-8
Length x width x height (mm)	386x292x237
Weight (kg)	4.0

6 Using the product

Using for the first time

(1) Remove all accessories from within the inner pot.

(2) Clean with a soft cloth.

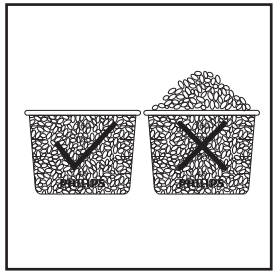
(3) Use the "Boil" function to remove any unusual odors from the inside or surface of the inner pot.

- Fill the inner pot with water until it is half full,cover with the lid and connect to the power.
- Press the control panel and the "Boil" function indicator will light up.
- Boil the water for 5 minutes, then press the"Off/Keep Warm" key.
- Unplug the power supply. Once the pot has cooled down, drain the water.

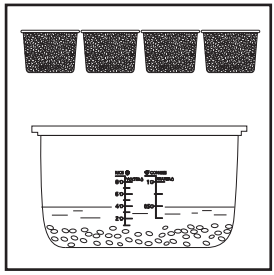
(4) Clean the cooker and all accessories with a sponge and detergent, then rinse with water and dry with a soft cloth.

Pre-cooking preparation

(1) Recommended amounts for rice are indicated. Use clean water from a separate source to wash the rice. Wash the rice until the water is relatively clean.

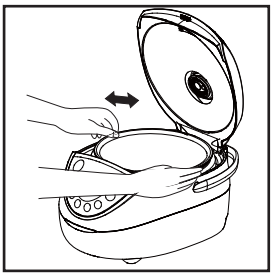


(2) Place the washed rice into the inner pot and add water to the line indicated.



- Add water to the line corresponding to the amount of rice selected.
- You can modify the level of water according to how hard or soft you would like the rice (note:the volume of rice and water must not exceed the maximum water level indicated on the inner pot).For example:For 4 cups of cooked rice, add water to the water level marked "4".

(3) Wipe the outer surface of the inner pot with a dry cloth. Place the inner pot inside and gently rotate it 2 or 3 times in the direction of the arrow, to ensure that it is as close to the heating plate as possible.



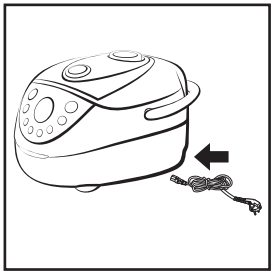
- Dry the surface and the base of the inner pot before operation. Any liquid on the base of the pot during cooking will produce a noise, and could lead to a malfunction.

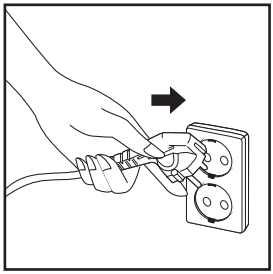
(4) Press down on the lid until you hear a "click" sound, indicating that the surface cover is completely closed.

- Do not open the lid, or cover it with a towel or any other object during operation, so as to avoid it becoming misshapen or any potential malfunction.

(5) Switching on the product

First plug the power cord into the multifunctional multicooker, then plug the power cord into the power outlet. Switch on the power and the multifunctional multicooker will be on standby.





- Do not switch on the power until you are ready to start using.

7 Explanation of functions

Boiling

Preparation

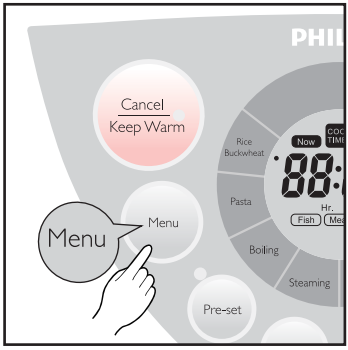
(1) Having added the desired number of cups of rice, fill up with water to the corresponding water level.
(2) Wipe any water from the outer surface of the inner pot and place it inside.
(3) Affix the lid and connect to the power.

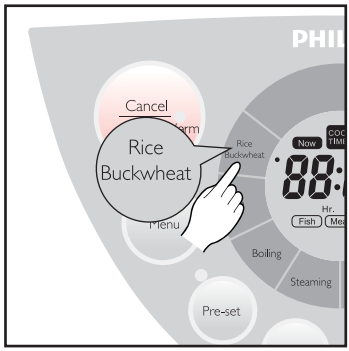
●Please refer to "Pre-cooking preparation" on pages 9 and 10 for diagrams of specific functions.

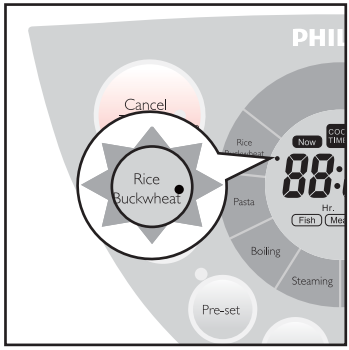
Rice/Buckwheat

(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Rice/Buckwheat" (or pasta) function. The corresponding function indicator light will switch on

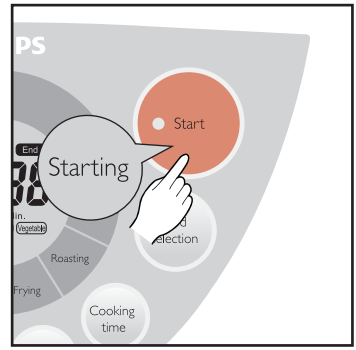
Indicator light will switch on



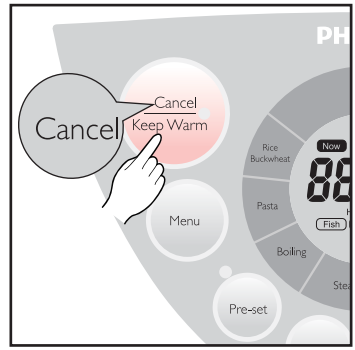


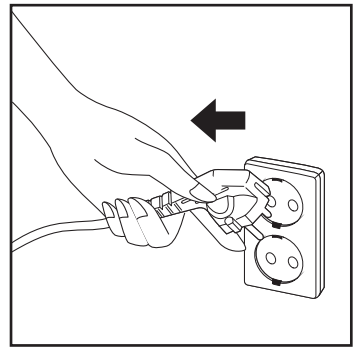


(2) The time can be pre-set for later use as necessary (to start within 24 hours): First press the "Pre-set" function key, then select the desired pre-set time (which can be adjusted in 1-hour or 10-minute increments)



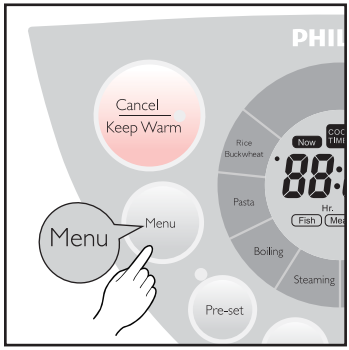
(3) When cooking is finished, the multifunctional multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.

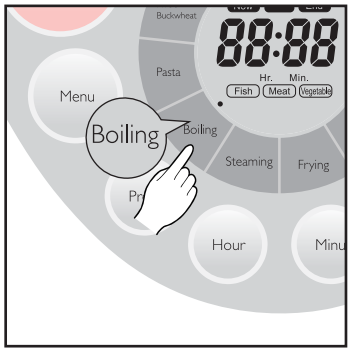




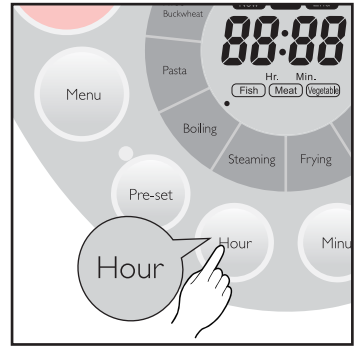
Boiling

(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Boil" function. The corresponding function indicator light will switch on. The default time is 10 minutes.

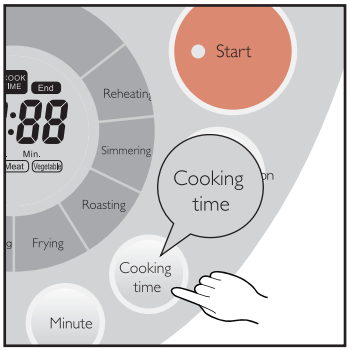


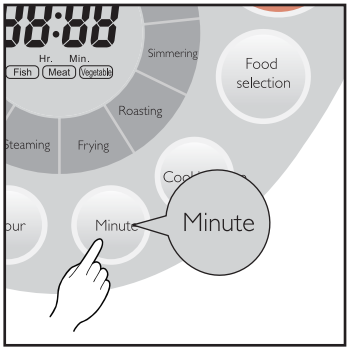


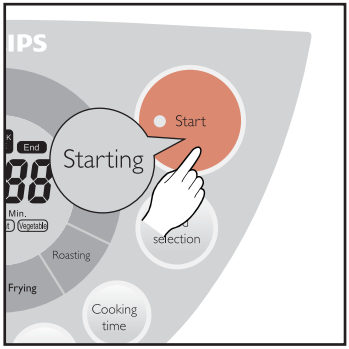
(2) The time can be pre-set for later use as necessary (to start within 24 hours): First press the "Pre-set" function key, then select the desired pre-set time (which can be adjusted in 1-hour or 10-minute increments)



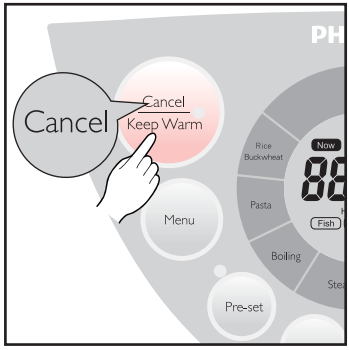
(3) You can select a cooking time between 5 and 30 minutes (the default setting is 10 minutes, which can be adjusted in 1-minute increments). After the water has boiled a countdown begins.

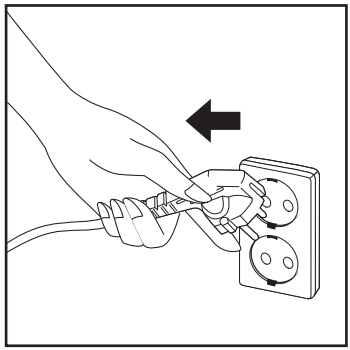






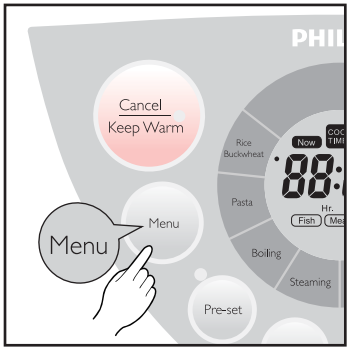
(4) When cooking is finished, the multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.

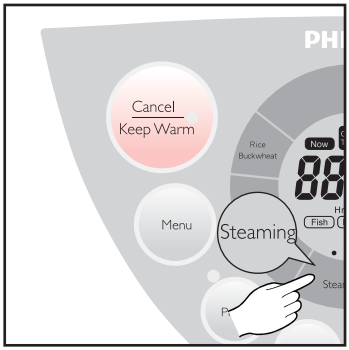




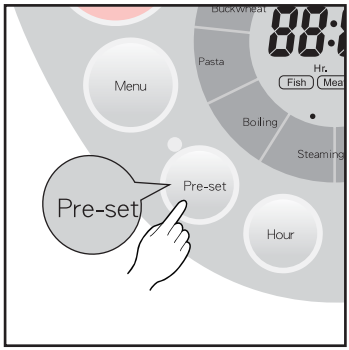
Steaming

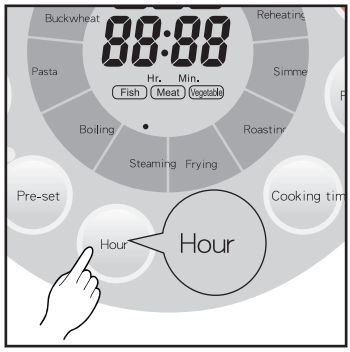
(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Steaming" function. The corresponding function indicator light will switch on. This can be selected for fish, meat or vegetables.



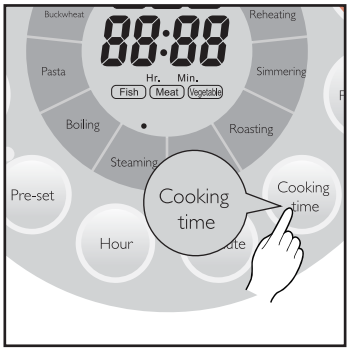


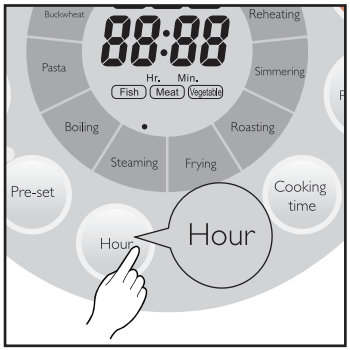
(2) The time can be pre-set for later use as necessary (to start within 24 hours): First press the "Pre-set" function key, then select the desired pre-set time (which can be adjusted in 1-hour or 10-minute increments)

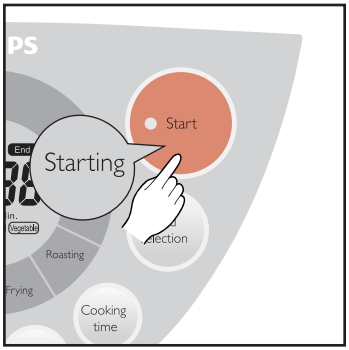




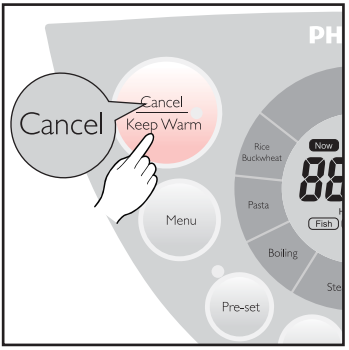
(3) Select the cooking time.(For fish:you can select a cooking time between 5 and 30 minutes;the default setting is 20 minutes, which can be adjusted in 1-minute increments, it cannot be adjusted in hours. For meat:you can select a cooking time between 15 and 120 minutes; the default setting is 30 minutes, which can be adjusted in 1-hour or 1-minute increments. For vegetables:you can select a cooking time between 5and 42 minutes;the default setting is 20 minutes, which can be adjusted in 1-minute increments, it cannot be adjusted in hours.)

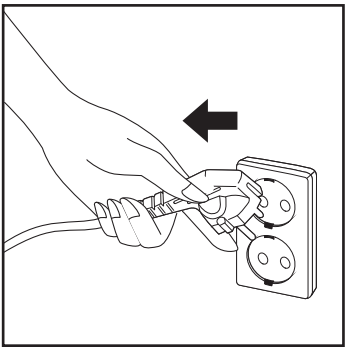






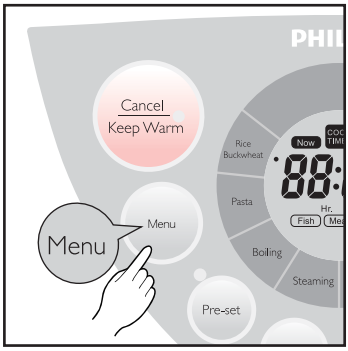
(4) When cooking is finished, the multifunctional multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.

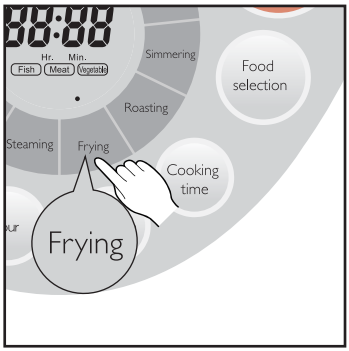


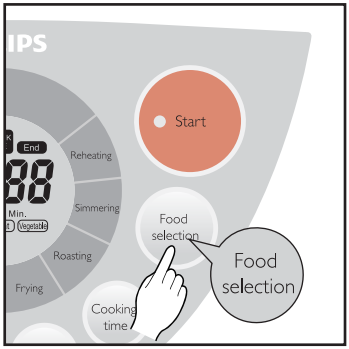


Frying

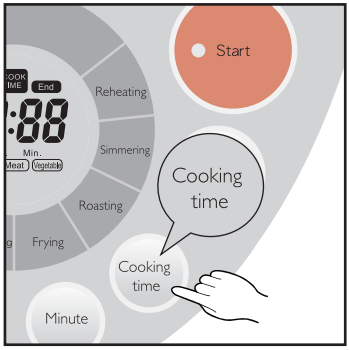
(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Frying" function. The corresponding function indicator light will switch on. This can be selected for fish, meat or vegetables.

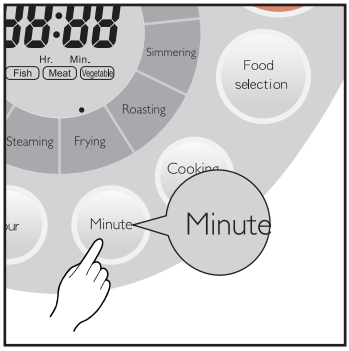


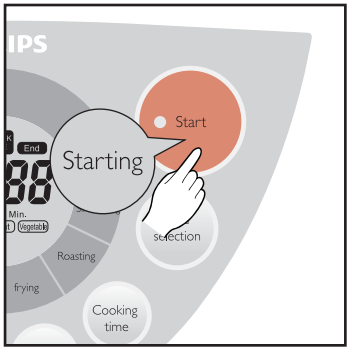




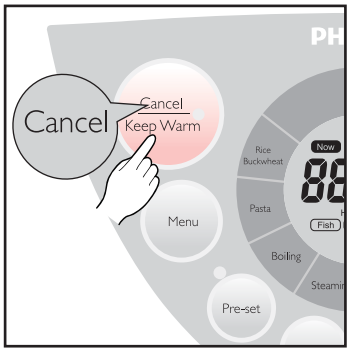
(2) You can select a cooking time between 5 and 59 minutes (the default setting is 42 minutes, which can be adjusted in 1-minute increments, it cannot be adjusted in hours)

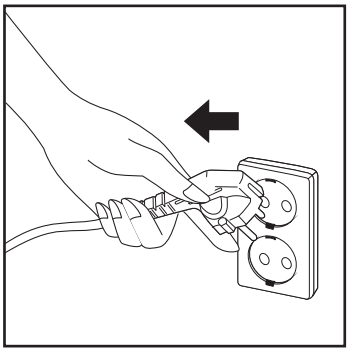






(4) When cooking is finished, the multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.

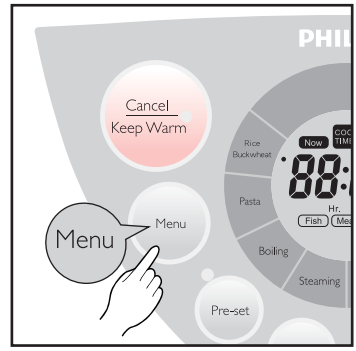


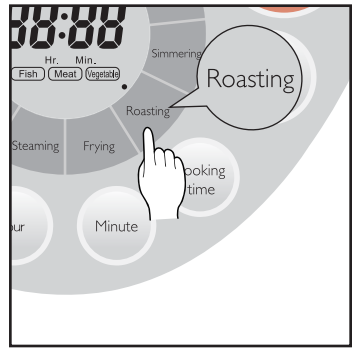


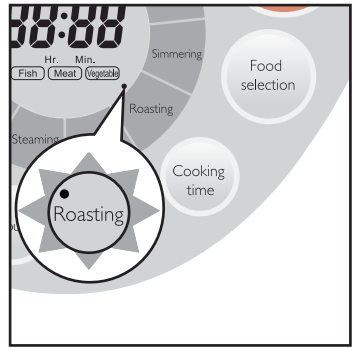
- The lid must be off when using this function.
- This can also be used as a "Deep Fry"function, but the level of the oil must not exceed level "2".

Roasting

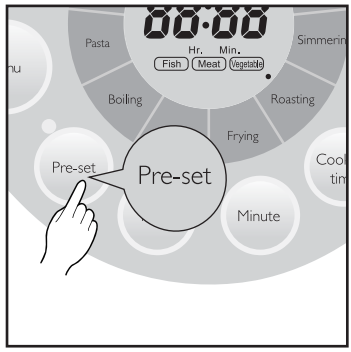
(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Roasting" function. The corresponding function indicator light will switch on.

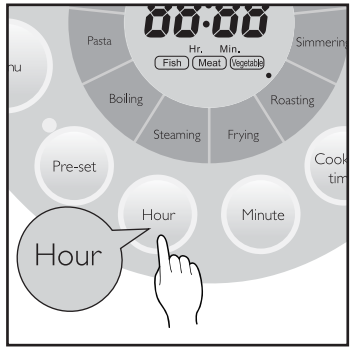


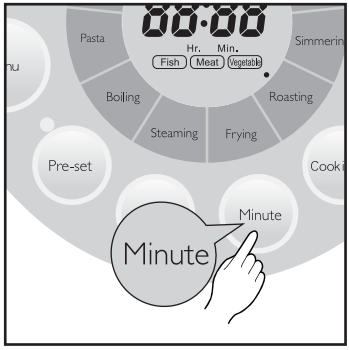




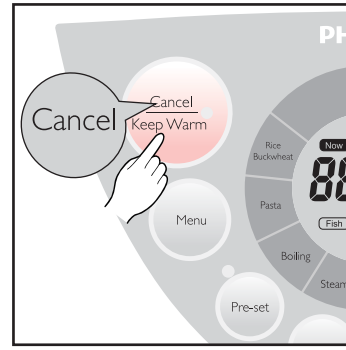
(2) The time can be pre-set for later use as necessary (to start within 24 hours): First press the "Pre-set" function key, then select the desired pre-set time (which can be adjusted in 1-hour or 10-minute increments)

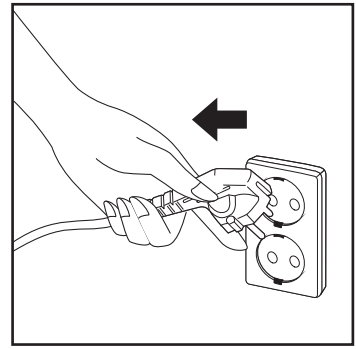






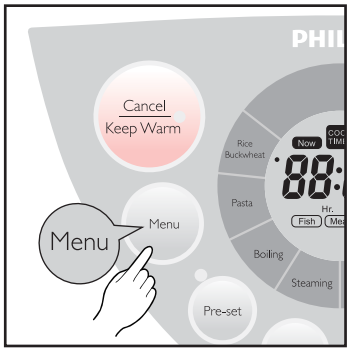
(4) When cooking is finished, the multifunctional multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.

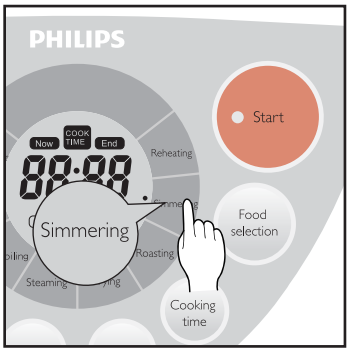


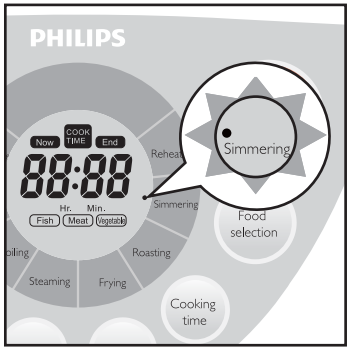


Simmering

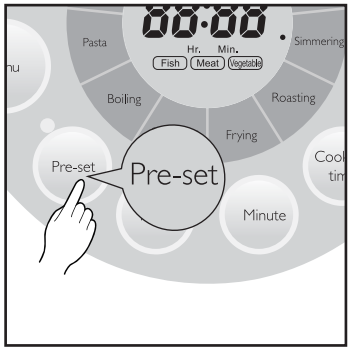
(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Simmering" function. The corresponding function indicator light will switch on.

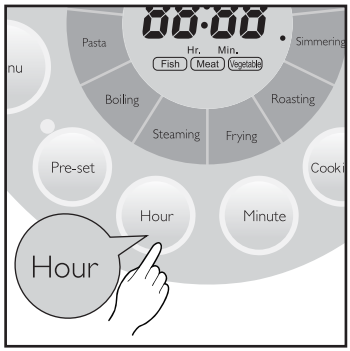


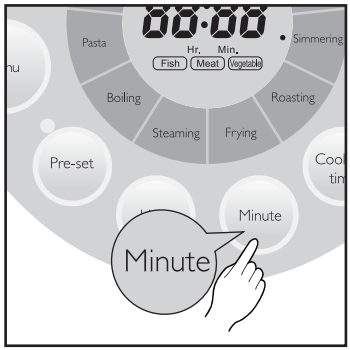




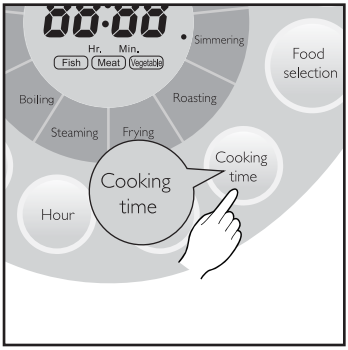
(2) The time can be pre-set for later use as necessary (to start within 24 hours): First press the "Pre-set" function key, then select the desired pre-set time (which can be adjusted in 1-hour or 10-minute increments)

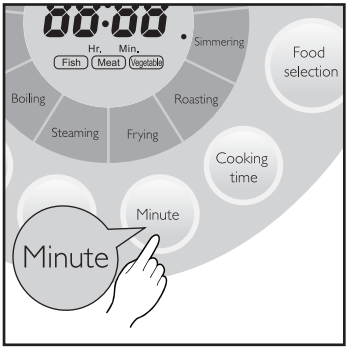


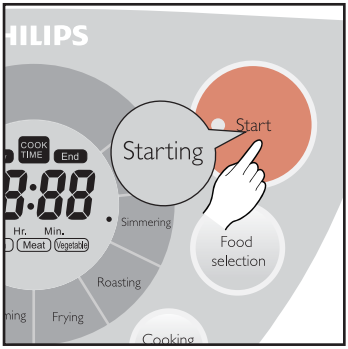




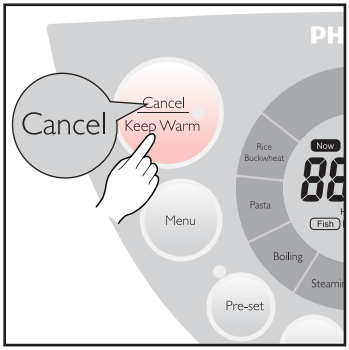
(3) You can select a cooking time between 1 and 10 hours (the default setting is 1 hour, which can be adjusted in 1-hour increments)

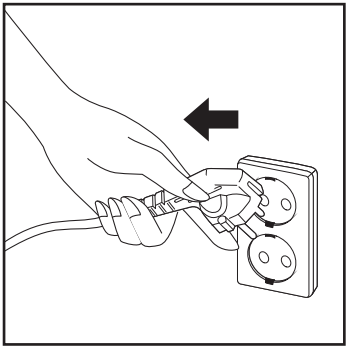






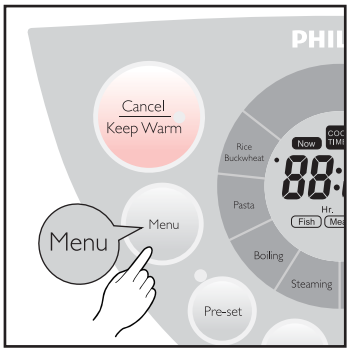
(4) When cooking is finished, the multifunctional multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.

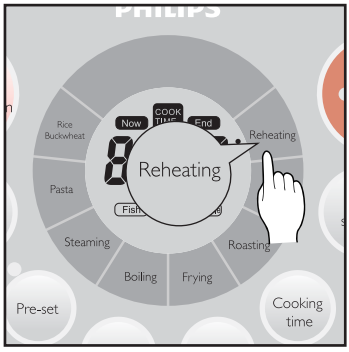


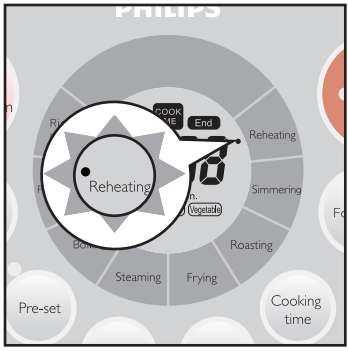


Reheating

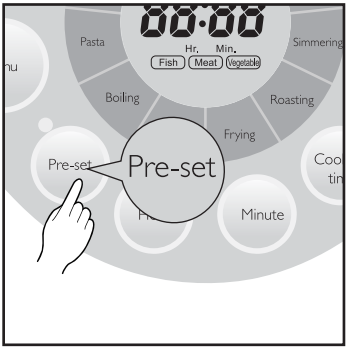
(1) Press down on the "Menu" key and choose the "Reheating" function. The corresponding function indicator light will switch on.

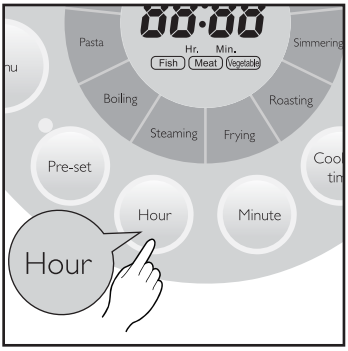


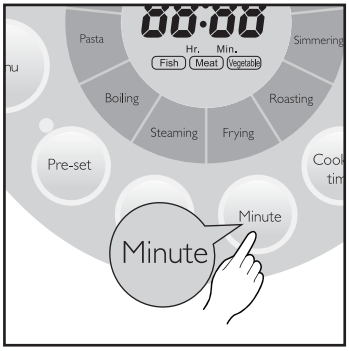




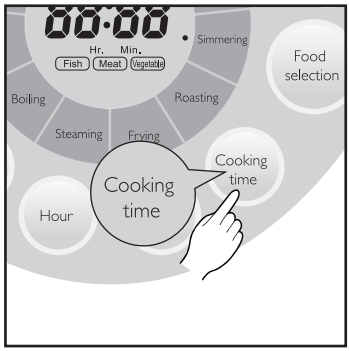
(2) The time can be pre-set for later use as necessary (to start within 24 hours): First press the "Pre-set" function key, then select the desired pre-set time (which can be adjusted in 1-hour or 10-minute increments)

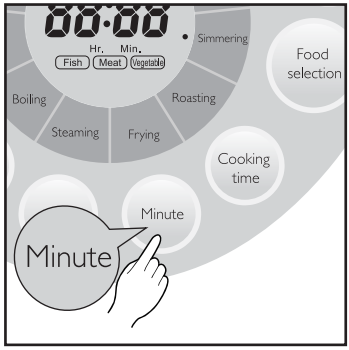


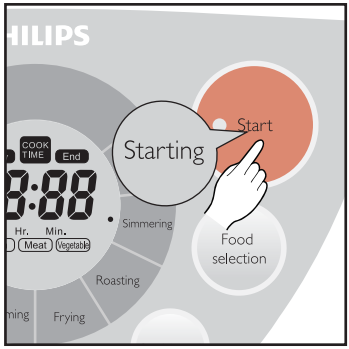




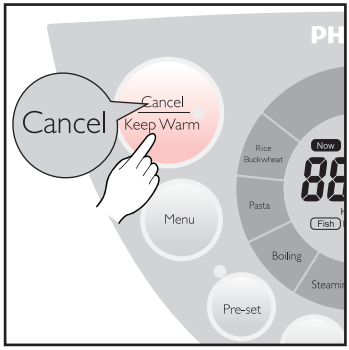
(3) You can select a cooking time between 8 and 25 minutes (the default setting is 25 minutes, which can be adjusted in 1-minute increments, it cannot be adjusted in hours)

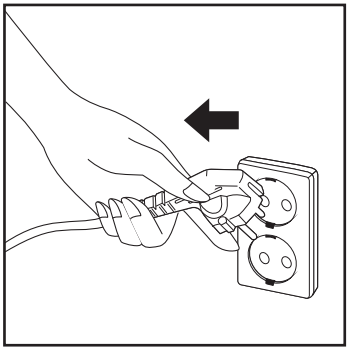






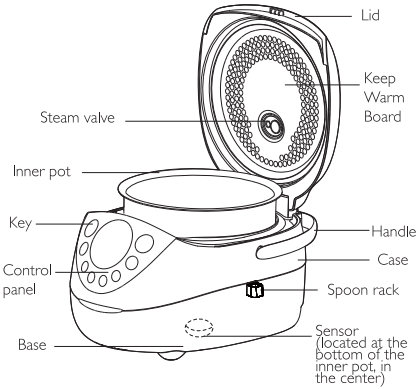
(4) When cooking is finished, the multifunctional multicooker will automatically switch to "Keep Warm" function. You can cancel this function by disconnecting the plug.





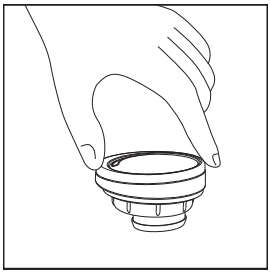
8 Maintenance

Before carrying out maintenance, disconnect the power plug. Allow any hot surfaces to cool down before cleaning.Do not wipe the surfaces with banana oil, fuel, household cleaner, brushes or any other hard implements.

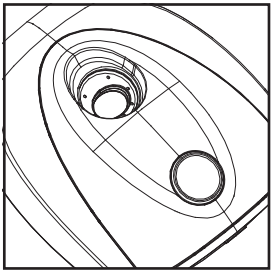


Instructions for cleaning the steam valve

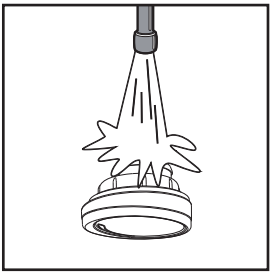
(1) Remove the cover from the surface of the steam valve.

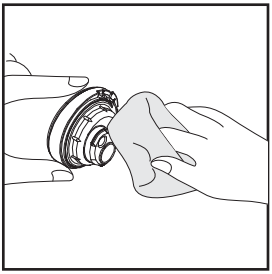


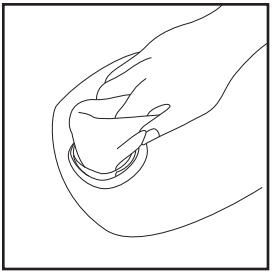
(2) Remove the cover to the steam valve.



(3) Rinse with water and wipe with a cloth.



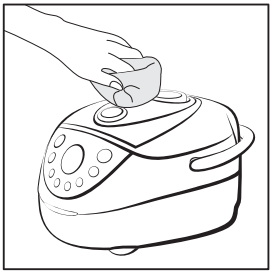




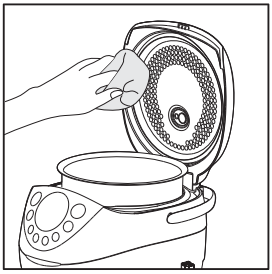
- It is recommended that you clean the steam valve promptly after each use, so that the steam valve does not become blocked and overflow the next time it is used.
- Remove any foreign matter from the steam valve so that the quality of cooking is not affected.

Instructions for cleaning the lid (seal)

(1) Use dish washing detergent to wipe the surface of the lid.



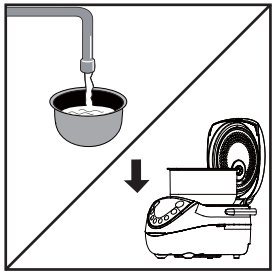
(2) Any dirt that is not immediately cleaned off the inner surface will become very difficult to remove, so it is recommended that you wipe the surface clean after each use.

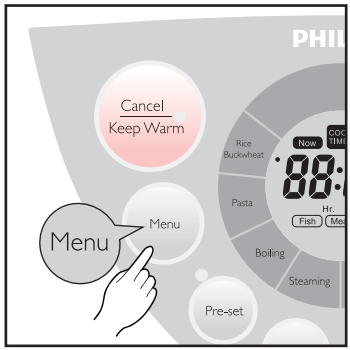


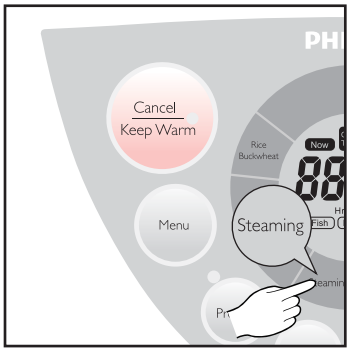
●Do not pull at the rubber sealing ring.

Instructions for cleaning the inner pot

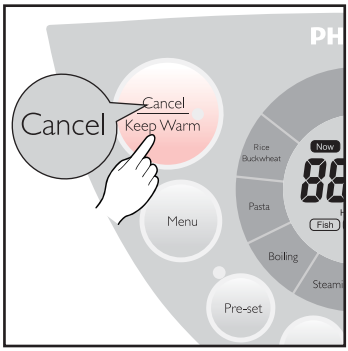
(1) Pour the appropriate amount of clean water into the inner pot. Place this into the multicooker and press the "Boil" key. The corresponding function indicator light will switch on and the multifunctional multicooker will start to work.



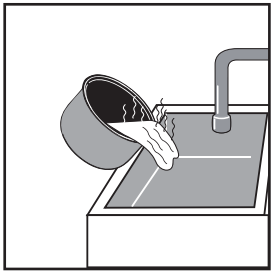


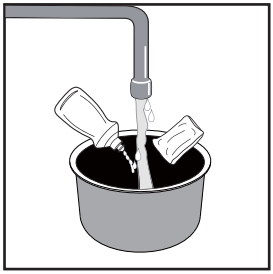


(2) Use for 10 minutes, press the "Off/Keep Warm" key, then disconnect the power plug.



(3) Once it has cooled, drain the water from inside the pot, then wipe gently over the face of the pot with a sponge and dish washing detergent. Then rinse with water and dry the water from the outside pot. Do not use a wire brush or any other hard implements when cleaning, so as to avoid damaging the non-stick coating.

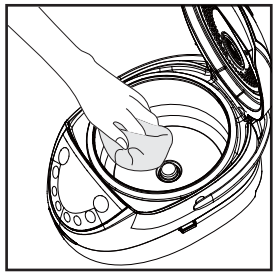




- The paint on the surface may become discolored or appear striped, but this will not affect the safety of the product.

Instructions for cleaning the sensor and heating plate

- If the sensor on the base of the pot or heating plate become sticky when cooking, this can affect the quality or lead to a malfunction.Apply fine sandpaper (approximately 600 grit) or wipe with a dry cloth.

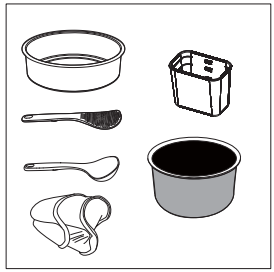


- Remove any grains or foreign matter from gaps with a stick.
- The surface of the heating plate may become discolored or appear striped, but this will not affect the safety of the product.

Instructions for cleaning accessories

Wash with dish washing detergent, a sponge and water.

- Steamer, rice spoon, soup spoon, measuring cup, and inner pot



- After using hot water, or soaking in water, wipe clean with a sponge.

9 Problems and solutions

If you experience problems when using the multicooker, please check the following before you contact your local Philips Customer Care Center;If you cannot solve the problem, please contact our designated special maintenance department.

This happens under the following conditions / Check the items	Rice				The rice has a black crust and is burned	Rice on "Keep Warm" function			The switch does not respond	There are noises during operation
	Too hard	Uncooked	Too soft	Rice/Soup spills out		There is an odor	Discoloration	Dryness		
★ The amount of rice or water added is not correct	√	√	√	√	√				◆	◆
★ The rice has not been washed				√	√	√			The plug is not properly inserted.	There is a sharp crackling sound during operation, coming from droplets on (the outside of) of the bottom of the pot.
★ The bottom of the inner pot is uneven	√	√			√					
★ Foreign matter is stuck to the sensor or the outside of the inner pot	√	√	√	√	√	√	√			
★ The steam valve is not correctly attached	√	√		√		√	√	√		
★ There is oil in the food	√	√				√				
★ The rice has not been stirred after it has finished cooking	√		√							
★ The "Keep Warm" function has been in operation for more than 5 hours, or the amount of food is too small for the function						√	√	√		
★ The spoon is in the food while the "Keep Warm" function is on						√				
★ Cold food on "Keep Warm" function						√				
★ The lid is not attached or the inner pot has not been washed clean					√	√				
★ The plug is disconnected or the switch has been turned off during the cooking process		√				√				

1. Check for these common faults.2. Do not attempt to disassemble or repair by yourself, so as to avoid any danger.If the problem cannot be resolved, please contact our designated special maintenance department

Number	Problem		Cause	Solution
1	The light does not switch on	Heating plate does not get hot	**1.** Power is not connected to the circuit board **2.** Power supply circuit board malfunction **3.** Circuit board is disconnected **4.** Main circuit board malfunction	**1.** Check the power switch, plug, socket, fuse and power supply lead are in good condition and are correctly in place **2.** Send to designated maintenance repair outlet **3.** Send to designated maintenance repair outlet **4.** Send to designated maintenance repair outlet
		Heating plate gets hot	Main circuit board malfunction	Send to designated maintenance repair outlet
2	The light switches on	Heating plate does not get hot	**1.** Malfunction of bottom of the thermistor **2.** The heating plate is burned **3.** Circuit board is partially disconnected **4.** Power supply circuit board malfunction	Send to designated maintenance repair outlet
3	The display shows "E1"		**1.** The bottom sensor has short circuited **2.** High temperature warning	**1.** Send to designated maintenance repair outlet **2.** Wait until it returns to room temperature and reconnect the power
4	The display shows "E2"		**1.** The bottom sensor circuit is broken **2.** Low temperature warning	**1.** Send to designated maintenance repair outlet **2.** Wait until it returns to room temperature and reconnect the power
5	The display shows "E3"		**1.** The sensor on the lid has short circuited **2.** High temperature warning	**1.** Send to designated maintenance repair outlet **2.** Wait until it returns to room temperature and reconnect the power
6	The display shows "E4"		**1.** The thermistor on the lid has a broken circuit **2.** Low temperature warning	**1.** Send to designated maintenance repair outlet **2.** Wait until it returns to room temperature and reconnect the power
7	The food is not properly cooked, or the food takes longer than usual to cook		**1.** The heating plate is misshapen **2.** The inner pot is tilted, leaving a gap on one side **3.** There is foreign matter between the inner pot and the electric heating plate **4.** The inner pot is misshapen **5.** Main circuit board malfunction **6.** Main thermostat malfunction	**1.** Send to designated maintenance delivery outlet to be replaced **2.** Gently rotate the inner pot to its correct position **3.** Remove by cleaning **4.** Send the pot to designated maintenance delivery outlet to be replaced **5.** Send to designated maintenance repair outlet **6.** Send to designated maintenance repair outlet
8	The rice becomes burned, or cannot be kept warm automatically There is a problem with the "Keep Warm" function		**1.** Main circuit board malfunction **2.** Problems with the thermistor on the bottom	Send to designated maintenance repair outlet
9	The congee overflows		**1.** Main circuit board malfunction **2.** Problems with the thermistor on the lid	Send to designated maintenance repair outlet
10	Congee or rice taking a long time to cook		**1.** Main circuit board malfunction **2.** Problems with the thermistor on the lid	Send to designated maintenance repair outlet

©2011 Royal Philips Electronics
All rights reserved
HD3039_UM_v1.0

www.philips.com

Recycling paper